



2021 年 11 月 19 日

業界初スマートウォッチを活用したデジタルカウンターを新設 『ヨークフーズ早稲田店』

～2021 年 11 月 20 日（土）午前 10 時リニューアルオープン～

株式会社ヨーク（本社：東京都江東区、代表取締役社長：大竹 正人、以下ヨーク）は、『ヨークフーズ早稲田店』を 2021 年 11 月 20 日（土）にリニューアルオープンいたします。同店舗は当社が推進する、首都圏食品戦略における、都市部への出店を進める検証店舗として取り組みをスタートいたします。

同店では、都市部の店舗として広さに限りがある中でも棚数を増やし、商品を多数展開できる背高の多段什器の導入や近郊にサテライトキッチンを開設することで品揃えを拡充するほか、デジタル技術の活用でサービスレベルを担保しつつオペレーションモデルを効率化することを目指します。その取り組みの一環として、小売業界初のスマートウォッチとタッチパネルサイネージを連携したカウンター窓口を新設いたします。これを『デジタルサービスカウンター』と名付けました。これはお客様からのお問い合わせ窓口であるサービスカウンターにタッチパネルサイネージを設置、ヨークの制服を着用した親しみやすい 3D アバターがお客様からのお問い合わせに一次対応いたします。これにより生まれた時間をよりお客様接点の多い仕事へとシフトし、お客様満足の向上を目指してまいります。ヨークは「地域のお客様の日常の食卓を、より楽しく、豊かに、便利に」の実現に向け取り組みます。

<デジタルサービスカウンターの概要>

■スマートウォッチを活用した業界初の取り組みについて

お客様からのお問い合わせにリアルで従業員が接客する業務と 3D アバターで完結できるカウンター業務を区分け。従業員が対応する場合は腕に装着したスマートウォッチに振動が入り、連携したスマートフォンで一次応答、連携操作でお客様をお待たせせず対応できる仕組みです。お問い合わせを受けた蓄積データを活用し、店内の利便性向上を目指します。



■デジタルサービスカウンターで出来る 3 つのこと

- ①店内のご案内：売場、商品、施設のご案内
 - ・店内施設の設置場所、商品、売場を 3D アバターがご案内
- ②サービスのご案内：予約商品の申し込み等
 - ・季節商品のご予約や受け取り、nanaco カードの発行等をご希望の場合は 3D アバターが従業員を呼び出し対応
- ③その他ご相談窓口：ご要望、苦情のお申し出 等



＜早稲田店の概要＞

1、リニューアル改装における取り組み

早稲田店の店舗周辺は 20 代～40 代の単身世帯のお客が多くお住まいのエリアです。そのため忙しい中でも、短時間でお買物が出来る利便性を高めたレイアウト設計や「簡便・即食・健康」をキーワードに「サラダコーナー」の売場尺数を改装前の 1.5 倍、駅横の立地と件を加味し「お酒」コーナーの売場尺数も 1.2 倍にまで拡大し品揃えを充実させました。

また製造機能として近郊に設けたサテライトキッチンを活用しながら、焼成した自社開発のパンを多数導入し「ベーカリー」コーナーを新設。他にも『お魚惣菜』や『ハンドメイドサラダ』等、店内製造と変わらない品質で当社がこだわりを持って開発している商品をお客様ニーズに合わせ時間帯別に多数品揃えすることが可能となりました。

さらに限られたスペースの中でも、日々便利使いしていただける食品スーパーとしての機能的な役割を果たせるよう、店内各所に背高の多段什器を導入しております。什器で高さを出し空間を効率的に利用することで、坪あたりの商品数をリニューアル前と比較し約 1～3 割程拡充させております。

レジでは駅前立地で客数が多いため、迅速にご精算対応が出来る、セミセルフレジを設置しております。またコロナ禍での非接触ニーズや、キャッシュレス精算を希望されるお客様が多い実情を反映させたキャッシュレス専用フルセルフレジを当店から新設いたしました。

かねてより深耕してきた商品・売場政策に加え、これらデジタルの技術革新を組み合わせながら、更なるお客様満足の向上に取り組めます。



店舗外観

【セミセルフレジ】（1F）



【キャッシュレス専用フルセルフレジ】（2F）



2、商品のご紹介

デリカ売場

近郊のサテライトキッチンで当社オリジナル開発商品を集中製造。店舗の近くから配送するため、インスタ製造と変わらない当日出来立て商品を品揃えいたします。またお惣菜コーナーでは、各分野のプロシェフが監修したこだわりのお惣菜『Chef's Deli』のラインナップも充実。

①



②



④



⑤



③



【サテライトキッチンでの製造商品の一例】

- ① 『熟とまととカプレーゼ生ハム添え』
季節のお勧めとまとを盛付けた一品。
- ② 『帆立とあさり飯』
帆立とあさをたっぷり盛込んだ炊込みご飯。
- ③ 『ホテルブレット』
生クリームの甘みともちもち食感が特徴。

【Chef's Deli（シェフズデリ）シリーズ】

- ④ 『オレンジ香るサーモンクリームパスタ』
クリーミーなホワイトソースにオレンジがほのかに香る、風味豊かなパスタ。
- ⑤ 『シェフ監修あっさり味の鶏肉のフォー』
香味野菜と鶏肉の旨味が効いたスープの本格ベトナムフォー。

生鮮・グロスリー

「鮮度」「技術力」を追求する商品は店内で製造。背高の多段什器を多数導入しアイテム数を拡大。



棚段数の多い
背高の多段什器
で積載効率を上
げ品揃え拡大

【技術力を活かした商品】

牛肉は、日ごろの技術教育を反映させ、カットや厚みにこだわり、店内加工でもご提供していきます。

【酒アイテムを上質からお手頃価格まで品揃え】

品出しの補充効率を上げながら、商品が冷えたベストな状態で提供することが可能となり、お客様と従業員の双方の利便性を両立させることが出来ます。

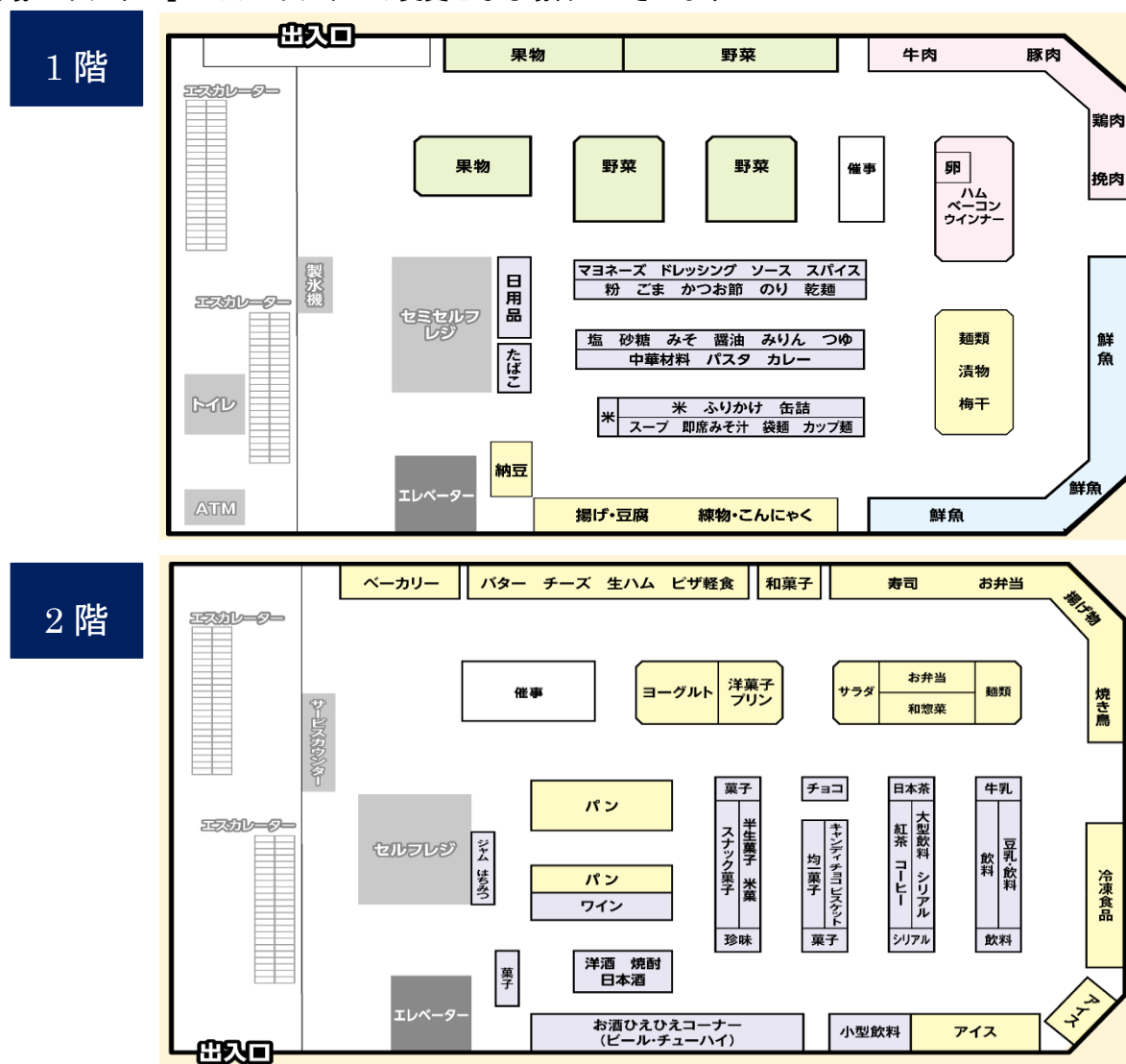
※商品・売場写真はイメージです

3、店舖施設概要

【施設概要】

1、店舗名称	『ヨークフーズ早稲田店』
2、所在地	東京都新宿区早稲田町 74 番
3、売場面積	653 m ²
4、アクセス	東京メトロ東西線「早稲田駅」 神楽坂方面 1 番出口に隣接
5、電話・FAX	電話番号：03-3209-2711 FAX 番号：03-3209-2723
6、営業時間	10 時～23 時（※都合により変更となる場合がございます）
7、従業員数	計 53 名（社員 10 名、パートタイマー43 名）※8 時間換算
8、店長	竹内 和彦
9、商圈人口	約 63,810 人（約 38,020 世帯）※半径 1 kmの基礎商圈内
10、テナント	ダイソー（均一ショップ）

【売場レイアウト】 ※レイアウトは変更となる場合がございます



以上

【本件に関するお問い合わせ先】 株式会社ヨーク 総務室 TEL.03-5520-9555